



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

## M E N U K O R T

---

### DEN SENE MORGENMAD

(SERVERES INDTIL KL. 12.30)

- Scramblet øko solblomme æg
  - Bacon og chorizopølser
  - Thise ost og kompot
- Røget rullepølse med karse
- Alpeskinke med syltet rødløg
  - Rejesalat med urter
  - Frisk frugt
- Pannacotta med knas
- Brødkurv med Cafe Holmens hjemmebag

180,-

### GAMMELDAVS ÆGGEKAGE

Serveres med sprød bacon, tomat, purløg og hjemmebagt rugbrød samt smør. Kommer ind anrettet i lille støbejernspande.

155,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

### NACHOS

Lune nachos chips, gratineret i ovnen med ost og jalapeños, serveres med cremefraiche og salsa samt lime.

95,-

Tilkøb med kylling 25,-

Tilkøb af avocadocreame 15,-

### HOLMENS FROKOSTPLATTE

(SERVERES INDTIL KL. 16.00)

- Lille rejecocktail med ½ æg og urte dressing
- Pandestegt Rødspættefilet med kryddermayo
  - Tartelet med høns i asparges
- Hvid Benedict fra Thise med gulerodskompot
- Brødkurv med Cafe Holmens hjemmebag

220,-

### HJEMMEBAGT BOLLE

(SERVERES INDTIL KL. 16.00)

Serveres med ost og pålæg samt kompot og smør.

65,-

### PARISERBØF

Anrettes på smørstegt surdejsbrød, serveres med kapers, rødløg, peberod, rødbeder samt blommen fra økologisk solblomme æg.

180,-

Tilkøb af spejlæg 20,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

### STJERNESKUD A LA HOLMEN

Anrettes på smørstegt surdejsbrød, Pandestegt rødspættefilet paneret i panko, serveres med koldrøget laks, håndpillet rejer, salat af bagt og røget fisk, samt grønt og tomatiseret dressing, citron og caviar.

195,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-



cafeholmen.dk

R I N G  
(45) 9772 3100

M A I L  
mail@cafeholmen.dk

## M E N U K O R T

---

### LIMFJORDS MUSLINGER

Muslinger direkte fra fjorden, dampet i urter og lokal øl smagt til med fløde og urter. Serveres med små stegte kartofler, samt brød og aioli.

180,-

### HOLMENS REJEMAD MDB

Ristet surdejsbrød med salat masser af smagfulde håndpillet rejer, solblomme æg, caviart, syltet rødløg, citron samt kryddermayo.

160,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

### HJEMMELAVEDE FISKEDELLER

Af laks og sejfilet samt røget spæk . Serveres med hjemmelavet remoulade og agurkesalat samt tyttebær, hjemmebak rugbrød og smør.

160,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

### HOLMENS BURGER

Hakkebøf af friskhakket oksekød med cheddar og bacon i hjemmebak bolle med salat, stegte og syltede løg, samt Holmens burger dressing. Serveres med stegte kartofler og aioli.

160,-

### VEGETAR BURGER

Hjemmelavet vegetarbøf af bl.a.edamamebønner og svampe med cheddar, i hjemmebak bolle med salat, stegte og syltede løg, samt Holmens burger dressing, serveres med stegte kartofler og aioli.

170,-

### HOLMENS BØFSANDWICH

Hakkebøf af friskhakket oksekød, serveres med 4 slags løg, hjemmelavet remoulade, hjemmesyltet rødbeder, hjemmesyltet agurkesalat, sennep og ketchup Serveres med vores stegte kartofler og ægte brun bøfsauce.

180,-

### SAFTIG LASAGNE

(V e g a n s k)

Med krydret tomatsauce og friske urter samt lækker bønnesalat. Serveres med brød.

165,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

## M E N U K Ø R T

---

### S A L A T E R

---

#### **SALAT MED HOLMENS KYLLINGESALAT**

Med bacon, salat, edamamebønner, quinia, løg, syltede løg, bagte tomater og oliven samt brødcrunch og pesto. Serveres med Holmens hjemmebag samt urtesmør og tapenade

150,-

#### **SALAT MED KOLDRØGET LAKS OG AVOCADOCREME**

Med håndpillede rejer, salat, edamamebønner, quinia, løg, syltede løg, bagte tomater og oliven samt brødcrunch og pesto. Serveres med Holmens hjemmebag samt urtesmør og tapenade

155,-

#### **SALAT MED LUN GRØNTSAGSTIMBALE OG HUMMUS**

Med salat, edamamebønner, quinia, løg, syltede løg, bagte tomater og oliven samt brødcrunch og pesto. Serveres med Holmens hjemmebag samt urtesmør og tapenade

150,-

### S A N D W I C H

---

#### **SANDWICH MED HOLMENS KYLLINGESALAT**

Med bacon, salat, løg, tomat, syltede løg, semidried tomater og oliven samt pesto. Serveres mellem 2 stykker smørristet brød smurt med aioli

150,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

#### **SANDWICH MED KOLDRØGET LAKS OG AVOCADO CREME**

Med håndpillede rejer, salat, løg, tomat, syltede løg, semidried tomater og oliven samt pesto. Serveres mellem 2 stykker smørristet brød smurt med aioli.

155,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

#### **SANDWICH MED LUN GRØNTSAGSTIMBALE OG HUMMUS**

Med salat, løg, tomat, syltede løg, semidried tomater og oliven samt pesto. Serveres mellem 2 stykker smørristet brød smurt med aioli.

150,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

## AFTENKORT

---

### APERITIF

Start aftenen med et glas køligt alkoholfri granatæblecider og saltede mandler.

95,-

### FORETTER

---

#### HOLMENS KYLLINGESALAT

Kylling i cremet tomat dressing, serveres på salat med ristet pancetta og semidried tomat.

105,-

#### GAMBAS PIL PIL

En original spansk tapas ret fra Baskerlandet. Kæmpe rejer steges i olivenolie med hvidløg og chili.

125,-

Alle forretter serveres med Holmens hjemmebag, tapenade og urtesmør

### HOVEDRETTER

---

*Kan først bestilles efter kl 17.00*

#### KONG FIDDES LIVRET

Kong Fiddes livret er en kongelig gryderet. Frederik den 9. elskede denne ret, som han ofte fik i Sønderjylland.

Stegt kalvekød i strimler serveret i krydret paprikasauce, serveres med stegte små kartofler, hakket løg, hakket rødbeder og hakket æg.

240,-

#### SVINEKÆBER

Braiseret i urter og vin, serveres på bund af bagte knolde og urter serveres med små kartofler og rødvinssauce.

275,-

#### WIENERSNITZEL

Skåret af kalvefilet, og banket mør, paneret og smørstegt på panden med braset kartofler, ærter, smørsauce samt wienerdreg.

285,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

## HOLMENS MÅNEDSMENU

---

### FORRET

Kantarelsuppe med souffle af spinat og kylling, serveres med brød, urtesmør og tapenade.

125,-

### HOVEDRET

Lammeculotte med bagte rødder, salvie sauce og stegte kartofler.

285,-

### DESSERT

Bagt æble med marcipan, serveres med karamelsauce og hjemmelavet vaniljeis.

105,-

2 retter 375,-

3 retter 465,-

*Tak for jeres bestilling og velkomne*



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

## DESSERT

---

### HOLMENS HJEMMELAVEDE REGNBUE IS

Hjemmelavet is 3 farvet is med skovbær sauce, pistacie og flødeskum.

80,-

### TIRAMISU A LA HOLMEN

Klassisk Italiensk kaffedessert, med mascarpone og amaretto

80,-

### 3 GODE OSTE

Anretning med oste fra nært og fjernt serveres med hjemmelavede kompotter og tilbehør samt hjemmebagt brød.

95,-

*Tak for jeres bestilling og velkomne*